

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, karena permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini tidak berkenaan dengan angka-angka tetapi mendeskripsikan dan menguraikan tentang fenomena yang ada.

Peneliti menjadikan objek penelitian yaitu restoran bersertifikasi halal di wilayah Bandung Timur dengan objek utama *food and beverage cycle* WN Ampera Cabang Arcamanik. Subjek penelitian ini yaitu manajer setiap divisi yang bertanggung jawab pada setiap bagiannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran proses, implementasi, dan pengawasan *food and beverage cycle* yang diterapkan WN Ampera Cabang Arcamanik dalam memberikan jaminan produk halal kepada konsumen.

#### **3.2 Populasi dan Sampel**

Populasi bukan hanya orang, melainkan bisa berupa objek atau benda alam lainnya. Berdasarkan data yang didapat, populasi penelitian ini adalah restoran bersertifikasi halal di wilayah Bandung Timur.

Sampel penelitian ini ditentukan dengan *purposive sampling*, dikarenakan kriteria pemilihan sampel disesuaikan dengan tujuan penelitian. Restoran yang paling mendekati dengan kriteria penelitian ini adalah WN Ampera Cabang Arcamanik.

#### **3.3 Partisipan dan Lokasi Penelitian**

##### **3.3.1 Partisipan Penelitian**

Partisipan penelitian merupakan pihak-pihak yang menjadi sasaran penelitian atau sumber yang dapat memberikan informasi secara rinci. Kedudukan peneliti dalam penelitian kualitatif cukup rumit mulai dari perencana, pelaksana pengumpulan data analisis, penafsir data, dan pada akhirnya menjadi pelapor hasil penelitian. Peneliti terlebih dahulu menyiapkan segala syarat dalam prosedur

penelitian dan mengajukan surat izin penelitian ke perusahaan terkait. Ketika melakukan penelitian, peneliti harus mengamati secara langsung sehingga mengetahui fenomena-fenomena yang terjadi. Peran subjek adalah sebagai partisipan penelitian yang berfungsi di dalam penelitian ini. Subjek yang digunakan adalah manajer setiap divisi yang bertanggung jawab pada setiap bagiannya.

### **3.3.2 Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di salah satu restoran yang sudah bersertifikasi halal di wilayah Bandung Timur, yaitu WN Ampera Arcamanik yang berlokasi di Jl. Arcamanik No. 38.

#### **3.3.2.1 Profil Warung Nasi Ampera Cabang Arcamanik**

##### **A. Sejarah**

Nama Ampera berasal dari sebuah singkatan yang artinya Amanat Penderitaan Rakyat. Bermula dari sebuah tempat yang sangat tidak representatif di sekitar terminal Kebon Kelapa Bandung (sekarang menjadi ITC Kebon Kelapa), pada tahun 1963 Tatang Sujani beserta istri, Siti. E. Rochaety (alm) merintis usaha warung nasi yang menyajikan masakan khas Sunda. Di awal berdirinya WN Ampera ini, para pelanggannya kebanyakan adalah para supir angkot dan supir bus yang mampir untuk makan siang. Dengan menerapkan model "geksor" yaitu segera menyajikan makanan begitu tamu duduk, membuat para pelanggan dapat menikmati suasana WN Ampera yang lebih akrab.

Seiring perjalanan waktu, terminal Kebon Kelapa semakin ramai dan pelanggan pun semakin banyak. Selain para supir, pelanggan WN Ampera berkembang dari berbagai kalangan baik yang hanya singgah maupun dari warga Bandung sendiri yang sengaja datang untuk mengisi perut. Hal ini tentu saja tidak terlepas dari mutu masakan, pelayanan prima serta harga masakan yang dijual di WN Ampera yang cukup murah. Dengan kondisi tersebut, WN Ampera Kebon Kelapa yang tidak seberapa besar tidak mampu lagi menampung para pengunjung, sehingga pada pertengahan tahun 1984 akhirnya WN Ampera membuka restoran cabang pertama di Jalan Astana Anyar Bandung yang jaraknya hanya sekitar 1 km dari Kebon

Kelapa. Usaha WN Ampera pada awal tahun 1994 mulai menunjukkan perkembangan yang sangat pesat dan sangat menjanjikan.

Hingga saat ini WN Ampera memiliki 80 cabang lebih dan tersebar di wilayah Bandung, Jakarta, Ciamis, dan Tangerang. Salah satu cabang yang berada di wilayah Bandung Timur adalah WN Ampera Arcamanik. Cabang ini dikelola oleh manajemen Ampera Dalem Kaum bersamaan dengan 16 cabang lainnya, diantaranya cabang Suci, Trunojoyo, Cinunuk, Pasteur, OTISTA, dan cabang lainnya. Cabang Arcamanik didirikan sejak tahun 2011 dan berlokasi di Jl. Arcamanik No.38, letaknya sangat strategis dekat dengan pusat perbelanjaan dan kuliner di wilayah Arcamanik. Konsep restoran yang ditawarkan yaitu warung nasi khas Sunda yang murah meriah *tur tumaninah* sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar Arcamanik. Restoran ini memiliki desain interior yang cenderung modern klasik namun tetap nyaman terutama untuk kalangan keluarga. Bukan hanya mencari keuntungan, WN Ampera Cabang Arcamanik memiliki harapan menjadi contoh dakwah untuk wilayah sekitar Arcamanik. Jumlah konsumen yang datang berkisar 300 orang untuk hari kerja dan bisa meningkat hingga dua kali lipat yaitu sebanyak 600 orang untuk akhir pekan. Bisa diperkirakan total 2.700 konsumen dalam seminggu.

## B. Visi dan Misi

Visi manajemen Ampera Dalem Kaum

“Menyediakan produk yang *halalan toyiban* untuk dunia yang lebih berkah.”

Misi manajemen Ampera Dalem Kaum

Komitmen produksi

- a. Kami hadir dengan komitmen menghasilkan produk *sundanese* yang terjamin kehalalannya dan teruji kebaikannya (*Toyib*)
- b. Senantiasa berinovasi dalam menyajikan hidangan yang memuaskan melalui proses produksi yang efektif dan efisien

Komitmen manajemen

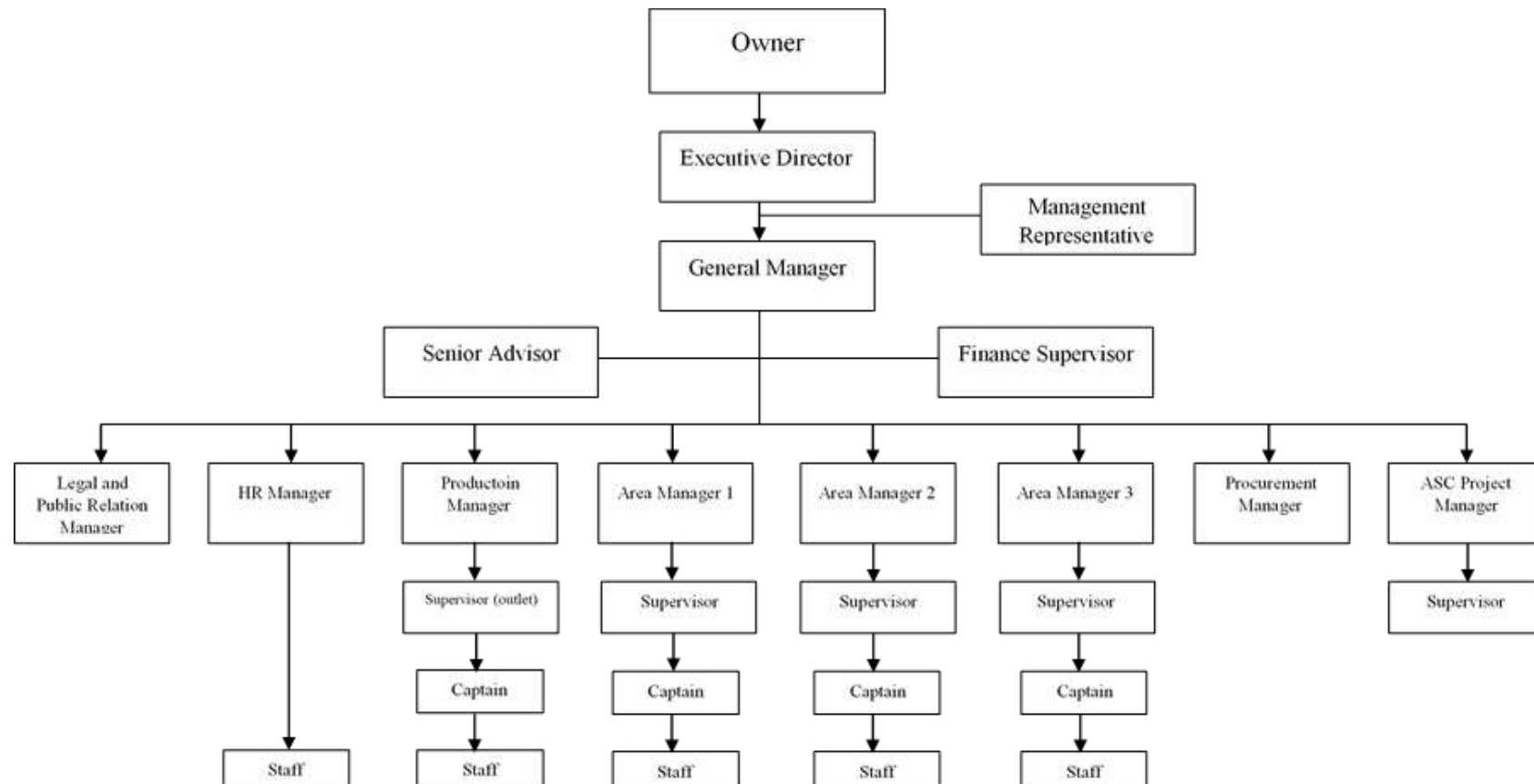
Kami bekerjasama dengan orang-orang terbaik, melatih dan selalu menjaga orang-orang yang berbakat pada setiap posisi untuk

mengembangkan potensinya sehingga dapat memberikan pelayanan terbaik kepada para pelanggan, rekan kerja, dan mitra bisnis.

Komitmen keberkahan

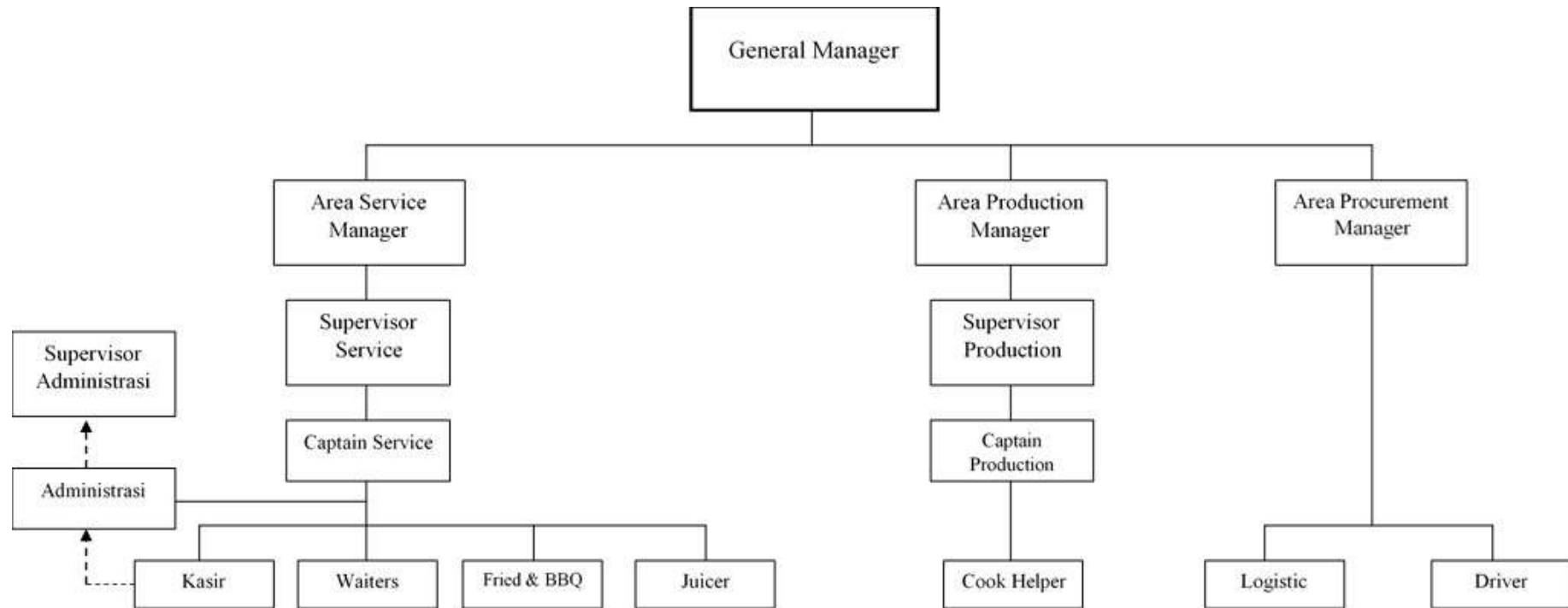
- a. Kami berkarya untuk tumbuh bersama dan memberikan manfaat yang seimbang kepada *owner*, manajemen, para pelanggan, anggota tim, dan mitra bisnis serta lingkungan sekitar
- b. Kami adalah pengemban dakwah yang meyakini hanya dengan aktifitas dakwah menuju pola hidup bersyariah akan memberikan keberlimpahan dan keberkahan dimuka bumi ini untuk menuju dunia bahagia akhirat surga.

### C. Struktur Organisasi



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Manajemen WN Ampera Dalem Kaum

*Sumber: Manajemen WN Ampera, 2018*



Gambar 3.2 Struktur Organisasi WN Ampera Tingkat Cabang

*Sumber: Manajemen WN Ampera, 2018*

#### D. Fasilitas

Fasilitas yang disediakan cukup lengkap mulai dari area *buffet* atau disebut *dadasar* sehingga konsumen bisa memilih sendiri makanan yang diinginkan, area makan lesehan dengan kapasitas hingga 35 orang, meja makan dengan kapasitas 200 kapasitas duduk, *meeting room* berfasilitas AC dengan kapasitas 20 hingga 30 orang, lahan parkir, toilet dan wastafel, mushola, dan yang paling utama adalah sertifikat halal dan kebijakan halal yang terpasang cukup besar di area restoran sehingga konsumen mendapatkan jaminan halal dari produk yang dikonsumsi. WN Ampera Cabang Arcamanik buka setiap hari mulai pukul 09.00 – 21.00 WIB untuk hari kerja dan 09.00-21.30 WIB untuk akhir pekan.

#### E. Produk yang Dijual

Berbagai menu khas Sunda yang terdiri dari 75 macam hidangan mulai dari menu utama, menu gorengan, tumisan sayur, sup, lalapan, makanan ringan atau camilan hingga sambel khas WN Ampera. Terdapat pula beberapa merk makanan yang menitikpkan produknya, seperti pancake durian yang di *display* menggunakan *freeze box* di sudut restoran. Detail menu yang ditawarkan bisa dilihat pada tabel 3.1.

**Tabel 3.1**  
**Menu yang Ditawarkan WN Ampere Cabang Arcamanik**

Jenis Hidangan	Kategori	Nama
Nasi		Nasi putih
		Nasi merah
		Nasi liwet
Menu utama	Ayam	Ayam goreng
		Ayam bakar
		Ayam kecap
		Ayam sambel ijo
	Bebek	Bebek goreng
	Ikan	Ikan mas
		Nila goreng
		Gurame tepung
		Belut
		Jambal roti
		Asin sepat
		Asin peda
	Daging Sapi	Gepuk
	<i>Seafood</i>	Udang tusuk
		Udang tusuk bakar
		Udang goreng
		Cumi segar
		Cumi bakar
	Jeroan	Ati ampela
		Babat
		Tamusu
		Otak
		Limpa
		Usus tusuk
		Paru
	Burung	Malon
		Pepes peda
		Pepes usus ayam
		Pepes jamur
		Pepes tahu
		Pepes telur asin
		Pepes teri
		Pepes ikan mas
	Pepes	Pepes ayam



Jenis Hidangan	Kategori	Nama
Pelengkap	Gorengan	Tempe goreng
		Perkedel mie
		Perkedel kentang
		Tempe bacem
		Tahu bacem
		Perkedel jagung
		Tahu goreng
		Tempe mendoan
	Sup	Sayur asem
		Sop buntut
	Tumisan	Buntil
		Pencok
		Pepes jamur
		Acar kuning buncis wortel
		Karedok
		Kiciwis
		Kacang panjang tempe
	Lalapan	Lalapan mentah
		Pete
	Sambel	Aneka sambel
<i>Side Dish</i>		Tutut
Minuman	Jus & minuman olahan	Orange juice
		Jeruk panas
		Jeru biasa
		Jus jambu
		Jus sirsak
		Jus lemon
		Lemon
		Hijau daun ampera
		Cincau hitam
		Cincau hijau
		Bubuy bulan
		Es cendol
		Sangkuriang
		Jus buah naga merah
		Strawberry murni
		Jus strawberry
		Kelapa muda
		Kelapa jeruk
		Kelapa alpukat
		Jus alpukat
		Es alpukat

Jenis Hidangan	Kategori	Nama
Minuman	Jus & minuman olahan	Sop buah
		Jus belimbing
		Jus melon
		Jus semangka
		Jus mangga
		Jus apel
		Jus campur
		Jus nanas
		Jus pear
		Coco green
		Es campur
		Avocado red cream
		Yoghurt
		Dewegan ampera
		Jus tomat
		Milkshake
	Botol	Teh kemasan botol
		Susu soda
	Seduh	Kopi hitam
		Kopi susu
		Es teh manis
		Teh manis panas
		Es teh tawar
		Cappucinno
		Lemon tea
		Susu panas
		Bajigur
		Bandrek
	Lain-lain	Es lilin polos
		Es lilin lapis
		Es lilin cup
		Pancake durian

Sumber: Manajemen WN Ampera Cabang Arcamanik, 2018

### 3.4 Operasional Variabel

Operasional variabel adalah suatu atribut, sifat, atau nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

**Tabel 3.2**  
**Operasional Variabel**

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
<i>Food and Beverage Cycle</i>	<i>Food and Beverage Cycle</i> merupakan urutan operasional perusahaan jasa makanan  Dittmer & Keefe (2009, hlm.98)	Komponen <i>Food and Beverage Cycle</i> :  a. <i>Purchasing</i> b. <i>Receiving</i> c. <i>Storing</i> d. <i>Issuing</i> e. <i>Producing</i> f. <i>Selling and Serving</i>  Dittmer & Keefe (2009, hlm.98)	Data yang diperoleh dari hasil observasi: Proses <i>Food and Beverage Cycle</i> sesuai syariat Islam  a. Sertifikasi Halal b. <i>Purchasing</i> c. <i>Receiving</i> d. <i>Storing</i> e. <i>Issuing</i> f. <i>Producing</i> g. <i>Selling and Serving</i>	Nominal

Sumber: Data diolah, 2018

### 3.5 Teknik Pengumpulan Data

#### 3.5.1 Wawancara

Teknik wawancara menjadi pengumpulan data yang berguna dalam penelitian ini, karena informasi yang diperoleh dapat lebih mendalam dan peneliti mempunyai peluang lebih luas untuk dapat memahami bagaimana proses, implementasi, dan pengawasan *food and b*

*everage cycle* yang diterapkan. Data diperoleh dari hasil wawancara antara peneliti dengan informan. Untuk mendukung pelaksanaan wawancara, peneliti menggunakan sejumlah pertanyaan yang diajukan kepada informan. Pertanyaan tersebut disusun berdasarkan fokus dan rumusan masalah dalam penelitian ini. Peneliti menggunakan teknik wawancara untuk mendapatkan jawaban valid dari informan sehingga harus bertatap muka dan bertanya langsung dengan informan.

### 3.5.2 Observasi

Observasi dilakukan ketika peneliti turun langsung ke lapangan untuk mengamati perilaku dan aktivitas individu-individu di lokasi penelitian. Dalam pengamatan ini, peneliti mencatat atau merekam dengan cara terstruktur maupun semi terstruktur (misalnya dengan mengajukan pertanyaan yang ingin diketahui oleh peneliti). Observasi dilakukan oleh peneliti dengan melakukan pengamatan dan pencatatan mengenai bagaimana proses, implementasi, dan pengawasan *food and beverage cycle* yang diterapkan.

### 3.5.3 Dokumentasi

Dengan studi dokumentasi peneliti mendapat suatu penjelasan yang akurat dari hasil observasi dan wawancara yang telah dilaksanakan tentang berbagai hal yang berkaitan dengan masalah, tujuan, fungsi, dan sebagainya.

## 3.6 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data

### 3.6.1 Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan, peneliti mempersiapkan pedoman-pedoman penelitian yang digunakan selama penelitian seperti alat tulis, perekam suara, kamera, dan alat komunikasi.

### 3.6.2 Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan tahapan inti dalam melakukan penelitian, pada tahap ini peneliti terjun langsung ke lapangan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan guna menjawab permasalahan penelitian ini. Dalam pelaksanaannya peneliti melakukan wawancara dengan manajer setiap divisi yang bertanggung jawab pada setiap bagiannya.

Pada tahap pelaksanaan peneliti melakukan observasi secara langsung bagaimana proses, implementasi, dan pengawasan *food and beverage cycle*, kemudian mengajukan beberapa pertanyaan yang telah disiapkan kepada informan mulai dari bagian gudang, produksi, hingga manajer atau owner di restoran tersebut.

### 3.6.3 Tahap Pengolahan Data

Dalam melakukan pengolahan data dibutuhkan alat-alat agar mempermudah dalam melakukan penelitian. Berikut merupakan alat-alat yang dibutuhkan dalam melakukan pengolahan data:

#### 3.6.3.1 Penyusunan Kisi-Kisi Penelitian

Peneliti membuat kisi-kisi penelitian yang di dalamnya merupakan penjabaran dari tujuan penelitian yang kemudian dijabarkan ke dalam pertanyaan penelitian.

#### 3.6.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi atau pengamatan dan wawancara kepada pihak-pihak yang dapat memberikan informasi mengenai penelitian ini.

#### 3.6.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara

Sebelum melakukan wawancara, diperlukan pedoman wawancara yang bertujuan agar wawancara yang dilakukan lebih terstruktur dan searah. Hal ini sangat penting dilakukan agar pedoman wawancara sesuai dengan indikator dari setiap rumusan masalah. Indikator ini berfungsi memberikan batasan kepada peneliti mengenai hal apa saja yang akan ditanyakan.

### 3.7 Keabsahan Data

Keabsahan suatu data dilakukan dengan teknik pemeriksaan yang didasarkan atas kriteria tertentu. Untuk mengecek keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan kredibilitas. Kriteria ini digunakan untuk membuktikan bahwa data atau informasi yang diperoleh benar-benar mengandung nilai kebenaran (*truth value*). Adapun teknik yang dilakukan antara lain:

#### a. Pengamatan secara seksama

Pengamatan secara seksama dilakukan secara terus menerus untuk memperoleh gambaran yang nyata mengenai proses, implementasi, dan pengawasan *food and beverage cycle*.

b. Triangulasi

Dalam penelitian kualitatif triangulasi menjadi sesuatu yang sangat penting untuk membantu pengamatan menjadi lebih jelas dan lebih terang sehingga informasi yang diperlukan menjadi lebih jernih.

c. Mengadakan *membercheck*

*Membercheck* dimaksudkan untuk memeriksa keabsahan data. *Membercheck* dilakukan setiap akhir kegiatan wawancara. Dalam hal ini peneliti berusaha mengulang kembali garis besar hasil wawancara berdasarkan catatan yang dilakukan peneliti agar informasi yang diperoleh dapat digunakan dalam penulis. Yang perlu dicek adalah data, kategori analitis, penafsiran dan kesimpulan.

### 3.8 Analisis Data

Proses analisis data dimulai dengan melakukan penelaahan seluruh data yang didapatkan dari berbagai sumber, yaitu hasil observasi yang telah dituliskan dalam catatan, wawancara, dokumen, gambar, foto, dan lain sebagainya. Penelitian ini menguraikan secara menyeluruh bagaimana proses, implementasi, dan pengawasan *food and beverage cycle* yang diterapkan WN Ampera Cabang Arcamanik dalam memberikan jaminan produk halal kepada konsumen.

#### 3.8.1 *Data Reduction* (Reduksi Data)

Reduksi data merupakan proses analisis yang dilakukan dengan tujuan menggolongkan, mengerucutkan dan memfokuskan hasil penelitian yang telah didapat pada hal yang menjadi permasalahan dan dianggap penting dalam penelitian agar dapat diperoleh pemahaman-pemahaman terhadap semua data yang telah terkumpul sesuai dengan topik permasalahan yang diteliti dengan membuat kesimpulan atau rangkuman yang memudahkan untuk dipahami.

Pada penelitian ini dilakukan reduksi data dengan mengelompokkan data-data yang diperoleh dari berbagai sumber. Peneliti melakukan wawancara dengan berbagai sumber kemudian mengelompokkan data tersebut agar lebih sistematis dan mudah dipahami. Setelah dilakukan pengelompokan data sesuai dengan jawaban dari para informan, kemudian peneliti memilih data yang sesuai dengan

permasalahan yang diteliti kemudian memfokuskan pada data yang dianggap penting agar mendapatkan data yang sesuai dengan kebutuhan peneliti.

### **3.8.2 Data Display (Penyajian Data)**

Penyajian data dilakukan setelah data direduksi dan dikelompokkan. Penyajian data disusun secara singkat, jelas dan terperinci namun menggambarkan keseluruhan bidang yang dikaji dalam penelitian agar memudahkan dalam memahami gambaran-gambaran mengenai aspek-aspek yang diteliti baik secara keseluruhan maupun bagian demi bagian. Setelah peneliti menganalisis kondisi di lapangan dan hasil wawancara dengan informan, hasil akhir penelitian ini adalah berupa deskripsi proses *food and beverage cycle* yang dituangkan dalam *flowchart* dan diagram alur.

### **3.8.3 Kesimpulan atau Verifikasi**

Tahap terakhir dari pengumpulan data adalah dengan membuat kesimpulan. Kesimpulan dibuat dalam bentuk pernyataan singkat dan ringkas agar mudah dipahami dan mengacu pada tujuan penelitian. Kesimpulan didapatkan dari proses reduksi data dan *data display* yang telah dilakukan sebelumnya dengan mengambil pokok-pokok penting suatu fenomena. Kesimpulan dibuat berdasarkan data-data dan berbagai informasi yang telah dikumpulkan selama masa penelitian mengenai proses, implementasi, dan pengawasan *food and beverage cycle* yang diterapkan di WN Ampera Cabang Arcamanik dalam memberikan jaminan produk halal kepada konsumen.